

	Réf info: S968/S969/ T5008139/T5008140	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S968 Code vrac : SE968V Indice : 2 Ref. R&D : 220L2304	MELANGE MEDITERANEEN	Créée le : 08.08.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 20/11/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique et un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Tomate, oignon rissolé (huile de tournesol), courgette, paprika, olive verte et noire (sel, acidifiant : acide citrique, stabilisant : E579), aubergine, poivron rouge, poivron vert, olive verte, olive noir, ail, huile d'olive, thym, basilic, origan, romarin.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : aucun.

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage indicatif : 50 g à 100 g par kg.

Incorporer dans la préparation, selon le type de produit, réhydrater le mélange au préalable.

Suggestions d'utilisation : Ajouter dans des céréales, des sauces, des légumes, des gratins, dans une pâte à pain etc...

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de marquants.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1492
Energie (kcal) :	357
Matières grasses en g :	13
Dont acides gras saturés en g :	2,2
Glucides en g :	39
Dont sucres en g :	28
Fibres en g :	18
Protéines en g :	12
Sel (Na x 2,5) en g :	1,20

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 50 000 000 /g
Coliformes totaux	< 30 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 1 000/g
Staphylocoques pathogènes	< 1 000/g
Levures	< 1 000 000 /g
Moisissures	< 1 000 000/g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

S968/T5008139 : Saupoudreur de 330g

S969/T5008140 : Seau de 3,000kg

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences